

Willkommen im „Südtiroler Gasthaus“	7
--	---

Die Gasthäuser 11

Oberraindlhof	12
Eggwirt	15
Lamm Mitterwirt	16
Oberwirt	19
Waldbichl	20
Gfrillerhof	23
Zum Hirschen	24
Apollonia	27
Patauner	28
Zum Hirschen	31
Vögele	32
Kohlern	35
Dorfner	36
Krone	39
Zum Turm	40
Rösslwirt	43
Fonteklaus	44
Turmwirt	47
Kircherhof	48
Sunnegg	51
Schaurhof	52
Post	55
Gassenwirt	56
Jochele	59
Saalerwirt	60
Tló Plazores	63
Drumlerhof	64
Durnwald	67
Adler	68

Die Rezepte 71

Antipasti

Löwenzahn-Spargel-Salat mit Wachteleiern	72
Graukäsepraline mit Lauchcreme . .	74
Pochiertes Forellenfilet mit Sauerteig-Grissini und Salat . . .	76
Bergartischocke mit gebeiztem Saibling	78
Nonsberger Tortei di Patate mit Mortandela und Kartoffelsalat . .	80
Gebratenes Kalbsbries mit Steckrüben und Kräutersauce . .	82
Blaukraut-Krapfen mit saurem Kalbskopf	84
Duett vom Kalbskopf auf Kartoffelsalat	86
Rehrücken mit Wildthymian- und Wacholderasche	88

Vorspeisen

Eisacktaler Weinsuppe	90
Saure Suppe mit Mörcheln	92
Schüttelbrotbandnudeln mit Schnalser Käsefonduta	94
Rohnennocken mit Graukäsecreme und Lauch	96
Bärlauchteigtaschen mit Tomatenbutter	98
Tisner Kürbis-Kastanien-Tirlin auf gedünstetem Weißkraut . . .	100
Bärlauchtagliolini mit Terlaner Spargel	102

Tortelloni mit Radicchio und Kürbis	104
Brennnessel-Kartoffel-Nocken mit Terlaner Spargel	106
Polenta-Auflauf mit Gemüseragout	108
Buchweizenpalatschinken mit Gute Heinrich und Almkäse	110
Kastanien-Kartoffel-Gnocchi mit Lauchcreme	112
Birnmehl-Tortelloni	114
Mangold-Teigtaschen mit Nussbutter	116
Erdäpfelblattln mit Sauerkraut	118
Pressknödel mit Krautsalat	120
Pochierte Eier in der Maiskruste auf Schwarzkohl	122
Blutnudeln mit Ahrntaler Graukäse	124
Schüttelbrotspatzln mit Lammragout und Stachelbeeren	126

Hauptgerichte

Stockfischgröstl	128
Forelle Müllerin	130
Spanferkelrücken mit Schüttelbrotkruste und Steinpilzknödeln	132
Kalbskotelett mit Kräutern und Erdäpfelblattln	134
Kartoffel-Shiitake-Puffer mit Roastbeef	136
Geschmorte Rinderrippe mit Wurzelgemüse	138
Gespickter Braten mit Pulggen und Schwarzwurzeln	140
Herrengröstl mit Pilzen	142
Lammleber mit Polenta und dreierlei Rohnen	144
Schnalser Schöpsernes	146
Ziegenbock mit Schüttelbrot-Schupfnudeln und Steinpilzen	148

Fohlenmedaillons mit Karottenpüree und Mangold	150
Rehrücken mit Schupfnudeln und Blaukraut	152
Gamsrücken mit schwarzplentenem Riebler	154

Desserts

Geeiste Sauerkleepraline auf Erdbeer-Rhabarber-Salat	156
Lauwarmes Kirschtörtchen	158
Apfelstrudel	160
Holler-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren	162
Parfait mit Preiselbeeren und Lärche	164
Milchreis mit weißer Schokolade und Schwarzebereis	166
Kastanienmousse	168
Barbianer Zwetschgenknödel	170
Topfen-Birnmehl-Schmarrn	172
Hollerkiachl mit Hollersorbet	174
Schwarzeberkrapfen mit Topfen	176
Sauerrahm-Mousse mit Vinschger Marillen	178
Walnuss-Mohn-Soufflé mit Rumfrüchten	180
Omeletten mit Fichtenspitzen-Sirup	182
Buchweizentörtchen mit Preiselbeereis	184

Grundrezepte

Fleischsuppe	186
Kalbs-/Lamm-/Wildfond	186
Gemüsefond	187
Knoblauchöl	187
Crumble	187
Register	188